

AutorJasminka Mladinov

ShareTweetSaveEmail

1

Tvrdo kuhana jaja oguliti i prepoloviti po dužini. Izvaditi žumanjke. Ubaciti u blender žumanjke, kiselo vrhnje, senf, Zvijezda majonezu, umak ili par kapi limuna. Posoliti i popapriti po želji. Smjesu ubaciti u vrećicu za ukrašavanje i napuniti bjelanjke. Posuti vlascem ili sitno nasjeckanim peršinom.

2

Servirati na okruglom drvenom pladnju uz pršut, sir, svježe rotkvice i slično.

3

Zavrtite svojo kolo sreće, okrenite na punjena jaja i uživajte. Dobar tek!

6 kom. jaja
2 jušna žlica kiselog vrhnja
2 jušna žlica Zvijezda majoneze
8 kapi Worcester umaka
sol, papar
1 prstohvat senfa



NAMIRNICE

6 kom. jaja
2 jušna žlica kiselog vrhnja

2 jušna žlica Zvijezda majoneze
8 kapi Worcester umaka
sol, papar
1 prstohvat senfa

Način pripreme

1

Tvrdo kuhana jaja oguliti i prepoloviti po dužini. Izvaditi žumanjke. Ubaciti u blender žumanjke, kiselo vrhnje, senf, Zvijezda majonezu, umak ili par kapi limuna. Posoliti i popapriti po želji. Smjesu ubaciti u vrećicu za ukrašavanje i napuniti bjelanjke. Posuti vlascem ili sitno nasjeckanim peršinom.

2

Servirati na okruglom drvenom pladnju uz pršut, sir, svježe rotkvice i slično.

3

Zavrtite svojo kolo sreće, okrenite na punjena jaja i uživajte. Dobar tek!